

シカ肉の利活用を促進させるために

～消費者ニーズと商品イメージから考察する戦略～

1160480 真鍋 穰

高知工科大学マネジメント学部

1. 概要

高知県ではニホンジカが中山間地域に深刻な農林業被害と生態系への被害をもたらしていることが大きな問題となっている。このため高知県は被害を軽減するためにニホンジカ保護管理計画を策定し、捕獲による個体数調整、狩猟にかかる規制の緩和、捕獲獣肉の利活用、狩猟者の確保などの対策を講じている。本研究では、捕獲したニホンジカをシカ肉として有効活用する対策に注目し、シカ猟の活性化、シカによる被害の減少など様々な利点をもたらすシカ肉の利活用を促進させるための戦略を消費者のシカ肉に対するニーズとイメージを明らかにすることによって考察する。

2. 背景

2.1 シカによる被害

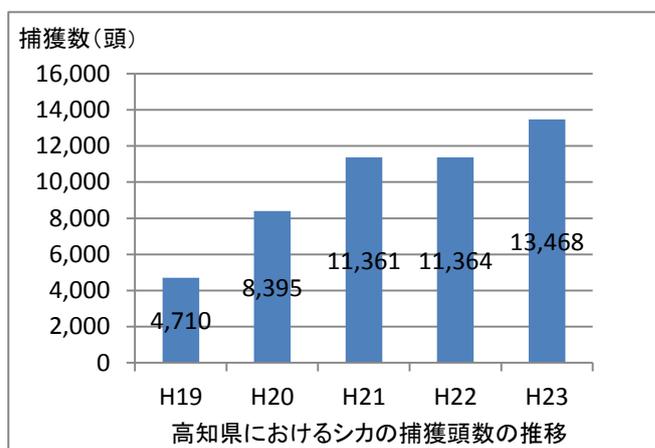
現在、高知県ではシカ、イノシシ、サル、カラスなどの野生鳥獣による農林業被害が年々深刻化している。とりわけシカによる農林業被害は、拡大傾向にあり、平成 23 年度の農林業被害額約 3 億 2 千万円における 39%をシカによる被害が占めている。シカによる農林業被害のうち毎年約 6 千万円は稲、野菜・山菜、果樹などの農作物への被害であり、高知県各地で農地に侵入したシカによる稲や果樹への食害が相次いで発生している。近年は、樹皮への食害や習性の一つであるツノ研ぎによって樹皮が剥皮されることによるスギやヒノキへの被害も増加しており、農業被害だけでなく林業被害も大きな問題となっている。生態系への影響も深刻であり、三嶺山系、奥工石山・笹ヶ峰付近、黒尊山系などの高標高域では希少植物であるキレンゲショウマやモミやブナなどの天然林への食害が発生している。また、シカによる食害が森林の裸地化による保水力の低下を招き、結果として土石流・地滑り・がけ崩れなどの土砂災害を発生させることも懸念されている。

2.2 シカの個体数増加

シカによる被害が増加している直接の要因は、シカの個体数増加である。個体数の増加は高知県におけるシカの捕獲頭数の推移から推察することができる。実際に平成 23 年度の捕

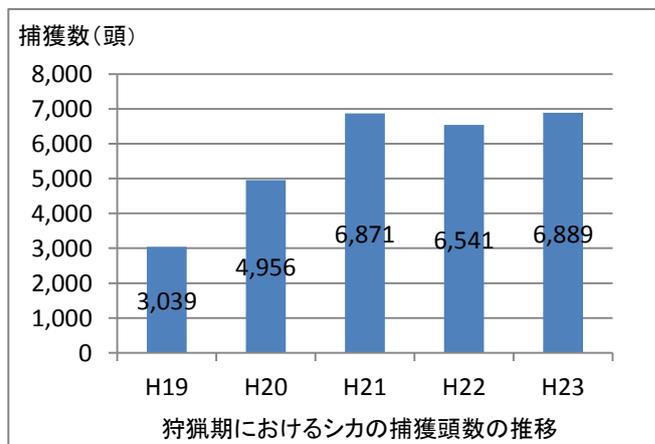
獲頭数は 13,468 頭と平成 19 年度の捕獲頭数である 4,710 頭の約 2.9 倍となっている。また、狩猟期における捕獲頭数も同様に増加しており、平成 23 年度の捕獲頭数は 6,889 頭と平成 19 年度の 3,039 頭の約 2.3 倍となっていることから高知県におけるシカの個体数が増加していることが伺える。

図 1



(出所：高知県の鳥獣被害と地域ぐるみの捕獲推進モデル事業について)

図 2



(出所：高知県第二種特定鳥獣（ニホンジカ）管理計画)

2.3 個体数増加の原因

シカの個体数増加は、高知県だけでなく、日本全国で 1990

年代から急激に発生している問題である。原因としては、シカの食糧である地上植物を増加させる森林伐採、シカの晩冬期の死亡率を低下させる地球温暖化による暖冬、狩猟者人口の減少による捕獲圧の低下、天敵であるオオカミの絶滅、農山村の過疎化による生息域の拡大などが考えられている。

2.4 シカ肉の利活用

個体数の増加による被害に鑑みて、高知県は平成 17 年度に「鳥獣の保護及び狩猟の適性化に関する法律」に基づいたニホンジカ保護管理計画を策定し、狩猟にかかる各種の規制を緩和するなどの対策を実行したが、結果として目標達成には至らなかった。これを受けて高知県はシカによる農林業被害及び自然生態系への被害を軽減する為により効果的な管理を推進することを目的として平成 27 年度に第二種特定鳥獣管理計画を策定した。計画における主な管理方法は、捕獲による個体数の調整であり、高知県はシカの個体数を早期に適性頭数へ誘導するために捕獲目標を定め、捕獲圧を高めていく方針である。このような捕獲による個体数の調整を促進するために取り組まれている対策の一つがシカ肉の利活用である。ここではシカ肉の利活用を促進するために高知県が実行している活動を紹介する。

2.4.1 よさこいジビエフェアの開催

平成 26 年度から捕獲獣肉(ジビエ)の一般への普及を目的としてよさこいジビエフェアを開催している。平成 28 年度には高知県内レストラン等 34 店舗の協力を得て、「よさこいジビエフェア 2016」を実施することが決定しており、高知県はこのフェアのガイドブックを県内のコンビニエンスストア、道の駅、各市町村、県庁県民室などで配布している。

2.4.2 「よさこいジビエ衛生管理ガイドライン」の作成

平成 27 年度に国から「野生獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」が示されたことを受け、平成 21 年度に策定した「高知県シカ肉処理衛生管理ガイドライン」を見直し、より衛生的で安全性の高い野生鳥獣肉を供給するための指針として「よさこいジビエ衛生管理ガイドライン」を定めている。

2.4.3 食の安全に関するリスクコミュニケーションの開催

高知県における野生鳥獣対策の現状と取り組み、「よさこいジビエ衛生管理ガイドライン」の内容、今後のジビエ普及をテーマに参加者と意見交換を行うリスクコミュニケーションが開催されている。

2.4.4 シカ肉料理コンテストの開催

高知県は平成 26 年度からシカ肉料理コンテストを開催しており、一般からシカ肉料理のレシピを募集している。平成 27 年度のコンテストでは 16 名から 23 点のレシピが寄せられており、入賞作品は高知県のホームページで公開されている。

2.5 シカ肉の利活用による効用

シカ肉の利活用が促進されることによって多くの効用が発生した自治体が滋賀県である。シカ肉の利活用が促進される以前の滋賀県では、シカ肉の販路がほとんど存在せず、経済価値がなかったためシカ肉の捕獲は進んでいなかった。しかし、カレーチェーンである「カレーハウス CoCo 壺番屋」が滋賀県内の店舗で地元の猟友会が捕獲したシカの肉を使用した鹿カレーの販売を開始したことで利活用が促進されるようになった。結果としてカレーハウス CoCo 壺番屋からのシカ肉の注文をこなすために猟友会によるシカ猟の回数が増加し、シカによる被害が減少することになった。この事例からは利活用の促進がシカ猟に関わる人々の利益にもつながることを推察することができ、利活用が多く効用を発生させることを証明する事例であるともいえる。

3 目的

人々のシカ肉に対するニーズとイメージを調査することでシカ肉の利活用を促進させる戦略を考察することが本研究の目的である。

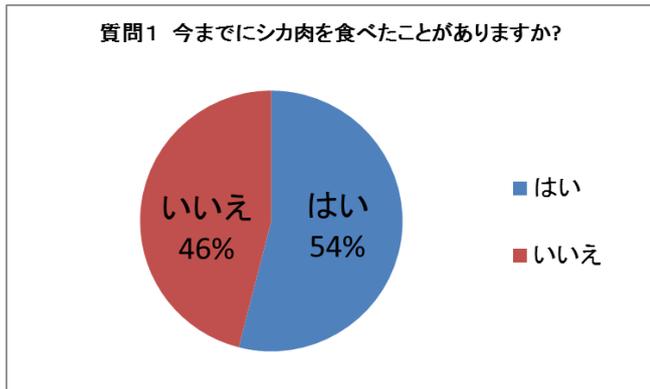
4 研究方法

本研究では、まず始めに高知県在住の大学生を対象に消費者のシカ肉に対するニーズ及びイメージを明らかにすることを目的としたアンケート調査を行う。次にアンケート調査の結果を踏まえて日本全国で行われている捕獲獣肉の利活用を促進するための戦略を見直すことで新たな戦略を考察する。

5 結果

以下が高知県在住の大学生 24 人を対象に平成 28 年 1 月 14 日と 1 月 18 日に実施したアンケート調査の結果である。

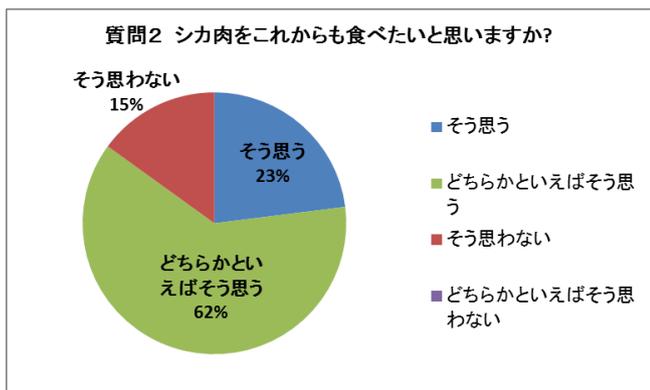
図 3



(出所：アンケートにより著者作成)

質問1では、24人中今までにシカ肉を「食べたことがある」と答えた学生が13人で約54%、「食べたことがない」と答えた学生が11人で約46%であった。考えていたよりもシカ肉を食べたことがあると答えた学生が多く、この結果は予想外であった。なぜなら高知県内でシカ肉を提供している店舗はまだまだ少なく、高知県在住の学生がシカ肉を食べることができる機会に恵まれているとは考えられなかったからである。実際に高知県内でシカ肉を食べることができる店舗はよさこいジビエフェア 2016 のガイドブックに記載されている限りでは20店舗ほどである。にもかかわらずこのような結果が出たのは、高知県だけでなく全国でシカ肉の利活用が活発に行われるようになったからだと考えられる。

図 4

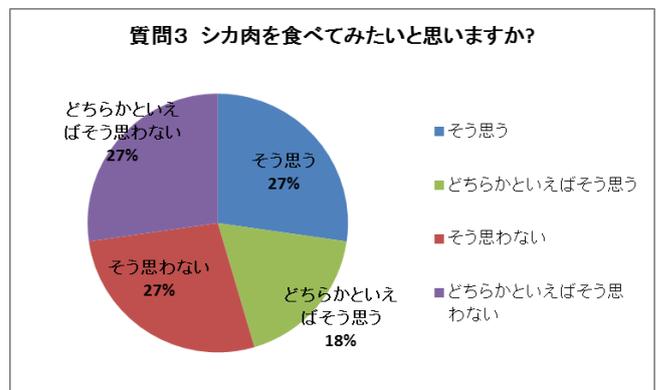


(出所：アンケートにより著者作成)

質問2では、質問1でシカ肉を食べたことがあると答えた学生を対象にこれからもシカ肉を食べたいと思うか尋ねた。結果は、13人中「そう思う」と答えた学生が3人で約23%、「どちらかといえばそう思う」と答えた学生が8人で約62%、「そう思わない」と答えた学生が2人で約15%、「どちらか

といえばそう思わない」と答えた学生は0人であった。「そう思う」、「どちらかといえばそう思う」と答えた学生の数合計すると11人で全体の約85%にもなり、シカ肉を食べたことのあるほとんどの人がこれからもシカ肉を食べたいと思っていることが分かる。この結果からは、これからも食べたいと思うことができる品質の高いシカ肉が消費者に提供されていることを伺える。同時に、品質の高いシカ肉を消費者に提供することがシカ肉の利活用促進に重要な存在であるリピーターの確保に大きな役割を果たしていることを理解することができる。

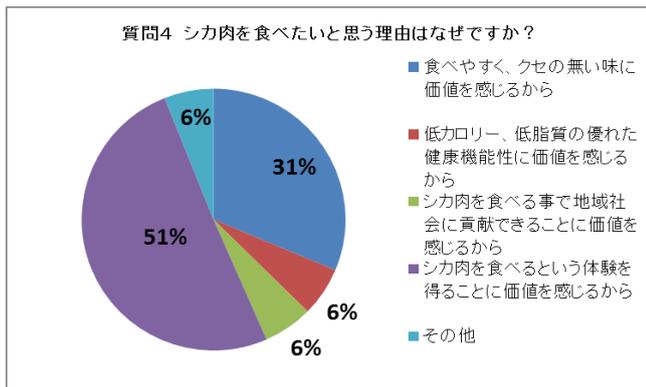
図 5



(出所：アンケートにより著者作成)

質問3では、質問1でシカ肉を食べたことがないと答えた学生を対象にシカ肉を食べてみたいと思うか尋ねた。結果は、11人中「そう思う」と答えた学生が3人で約27%、「どちらかといえばそう思う」と答えた学生が2人で約18%、「そう思わない」と答えた学生が3人で約27%、「どちらかといえばそう思わない」と答えた学生が3人で約27%であった。「そう思う」、「どちらかといえばそう思う」と答えた学生の数合計すると全体の約45%になり、今までにシカ肉を食べたことがない学生にもシカ肉に対するニーズがある程度存在することが結果から分かった。

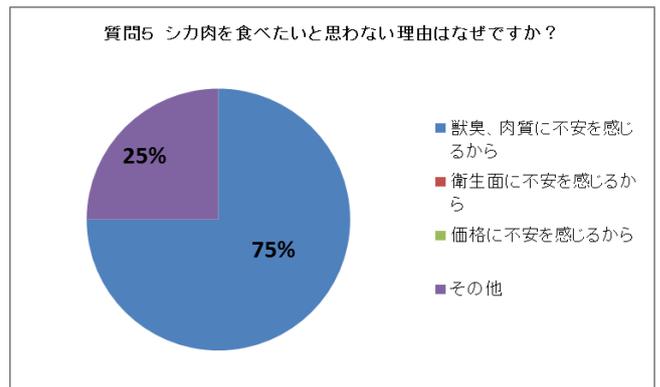
図 6



(出所：アンケートにより著者作成)

質問 4 では、質問 2 において「そう思う」または「どちらかといえばそう思う」と答えた学生と質問 3 において「そう思う」または「どちらかといえばそう思う」と答えた学生を対象にその理由を予め用意した回答から選択してもらうことで調査した。用意した回答は、「食べやすく、クセの無い味に価値を感じるから」、「低カロリー、低脂質の優れた健康機能性に価値を感じるから」、「シカ肉を食べる事で地域社会に貢献できることに価値を感じるから」、「シカ肉を食べるという体験を得ることに価値を感じるから」、「その他」の 5 つである。結果は、16 人中「食べやすく、クセの無い味に価値を感じるから」を選択した学生が 5 人で約 31%、「低カロリー、低脂質の優れた健康機能性に価値を感じるから」を選択した学生が 1 人で約 6%、「シカ肉を食べることで地域社会に貢献できることに価値を感じるから」を選択した学生が 1 人で約 6%、「シカ肉を食べるという体験を得ることに価値を感じるから」を選択した学生が 8 人で約 51%、「その他」を選択した学生が 1 人で約 6%だった。半数以上の学生が「シカ肉を食べるという体験を得ることに価値を感じるから」を理由に選択しており、シカ肉を食べることによって得ることができる体験に価値を感じている学生が多数であることが分かる。また、調査を行った学生の中で質問 2 においてシカ肉を食べたことがないと答えた学生 5 人中 4 人が「シカ肉を食べるという体験を得ることに価値を感じるから」を選択しており、シカ肉を食べたことがない学生において特にこの傾向が顕著である。

図 7



(出所：アンケートにより著者作成)

質問 5 では、質問 2 において「そう思わない」または「どちらかといえばそう思わない」と答えた学生と質問 3 において「そう思わない」または「どちらかといえばそう思わない」と答えた学生を対象にその理由を予め用意した回答から選択してもらうことで調査した。用意した回答は、「獣臭、肉質に不安を感じるから」、「衛生面に不安を感じるから」、「価格に不安を感じるから」、「その他」の 4 つである。結果は、8 人中「獣臭、肉質に不安を感じるから」を選択した学生が 6 人で 75%、「その他」を選択した学生が 2 人で 25%、「衛生面に不安を感じるから」、「価格に不安を感じるから」を選択した学生は 0 人であった。「獣臭、肉質に不安を感じるから」を理由に選択した学生が全体の 75%を占めており、シカ肉の性質に対する不安感が学生に存在し、それがシカ肉を食べたくないと思う理由になっていることがこの結果からは分かった。適切な血抜きと放血を行われたシカの肉には臭いは存在しないが、このような実態がまだ人々に十分に伝わっていないことがこの結果から伺うことができる。

5 戦略の考察

学生を対象に調査を行った結果、シカ肉を食べるという体験自体に消費者のニーズが存在すること、シカ肉に対する不安感が消費者の間で存在することが分かった。すでに全国各地の自治体でシカ肉を加工した商品の販路が拡大されている。そのため消費者の手にシカ肉が渡る機会は徐々にではあるが拡大しており、シカ肉を食べるという体験を得たい消費者のニーズは満たされつつあるといえる。問題はシカ肉に対して不安を感じている消費者が存在することである。いくらシカ肉を消費者の手に届ける機会を整えたとしてもこのようなシカ肉に対して不安感を持っている消費者がシカ肉を購入する

とは考え難いものがある。シカ肉の利活用を促進させるためには、こうした消費者の誤解を解くための取り組みが必要である。しかし、そのためにはただ「シカ肉はおいしい」というイメージを伝えるだけでは、きちんとした処理が行われなかったシカ肉にはクセと臭いがついてしまうことが事実である以上、説得力が無く、不十分である。伝えるべきは、良質かつ安全なシカ肉を提供するために行っている取り組みであろう。シカ肉が利活用されるまでの各段階において徹底した衛生管理が行われていることを喧伝していくことが重要である。もちろん、こうした活動は継続的に行われることが肝要であり、そのためには行政をはじめとする自治体の協力が不可欠である。

引用資料

[1] 平成 27 年度 高知県 産業振興推進部 鳥獣対策課.高知県第二種特定鳥獣（ニホンジカ）管理計画

<http://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/121601/2015052800148.html> (参照 2015 - 01 - 09)

[2] 平成 25 年度 高知県 産業振興推進部 鳥獣対策課.高知県の鳥獣被害と地域ぐるみの捕獲推進モデル事業について

<http://www.env.go.jp/nature/choju/effort/effort5/effort5-1a/case-kochi.pdf> (参照 2015 - 01 - 09)

参考資料

[1] 大和江里.鳥獣対策としてのジビエ ～学校給食への可能性～.高知工科大学,2015,学士論文.

[2] 高槻成紀.シカ問題を考える.ヤマケイ新書,2015,215p.

[3] 松井賢一 藤木徳彦 竹内清 長谷川直 中村勝宏.うまいぞ！シカ肉ー捕獲、解体、調理、販売まで.農山漁村文化協会,2012,143p.